

BIRBET

Vino Rosso Frizzante



VITIGNI

Uve: Bacchetto
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi per ettaro: 5000
Terreno: Marne calcaree e argille leggere
Altitudine: 400 m/s.l.m.
Epoca di vendemmia: Ultima decade di agosto – prima decade di settembre
Resa: 100 q.li/Ha

VINEYARD

Grapes: Bracchetto
Training system: guyot
Stumps per hectare: 5000
Soil: calcareous marl and light clays
Altitude: 400 m/s.l.m.
Harvest: last decade of August – first decade of September
Yield: 100 q.li/Ha

WEINBERG

Rebsorten: Bracchetto
Rebzüchtung: guyot
Rebstöcke pro Hektar: 5000
Boden: Kalkmergel und leichte Tone
Höhe: 400 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: letzte Dekade August – erste Dekade September
Trauben: 100 Doppelzentner/Hektar

VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate e pigiate, quindi avviene una breve macerazione a freddo (12–48 ore) per estrarre aromi e colore. La fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox a bassa temperatura. Il processo viene interrotto filtrando e refrigerando il mosto per mantenere un elevato residuo zuccherino e una bassa gradazione alcolica. Segue la presa di spuma in autoclave (Metodo Charmat) per ottenere la leggera frizzantezza.

VINIFICATION

The grapes are destemmed and crushed, then a short cold maceration (12–48 hours) takes place to extract aromas and color. Alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at low temperature. The process is stopped by filtering and cooling the must to maintain a high sugar residue and a low alcohol content. This is followed by the secondary fermentation in autoclave (Charmat Method) to obtain the light sparkle.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden entrappt und gequetscht, dann erfolgt eine kurze Kaltmazeration (12–48 Stunden), um Aromen und Farbe zu extrahieren. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks bei niedriger Temperatur statt. Der Prozess wird durch Filtrieren und Kühlen des Mostes unterbrochen, um einen hohen Zuckerrest und einen niedrigen Alkoholgehalt zu erhalten. Danach folgt die Schaumbildung im Autoklaven (Charmat-Methode), um die leichte Perlage zu erzielen

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: cerasuolo brillante
Profumo: fragrante, fresco, con intense note di frutti rossi
Sapore: dolce e intenso, persistente

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright cherry-red
Parfum: fragrant, fresh, with intense notes of red fruits
Taste: sweet and intense, persistent

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Kirschrot
Bukett: duftig, frisch, mit intensiven Noten von roten Früchten
Geschmack: süß und intensiv, anhaltend

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 5,5% vol
Estratto secco netto: 25 g/l
Zuccheri riduttori: 130 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Anidride solforosa totale: 90/110 mg/l

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 5.5% vol
Net dry extract: 25 g/l
Reducer sugars: 130 g/l
Total acidity: 6 g/l
Total sulphites: 90/110 mg/l

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 5,5 % vol
Trocken Extrakt: 25 g/l
Restsüsse: 130 g/l
Säuregehalt: 6 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 90/110 mg/l

ABBINAMENTO

Pasticceria secca, crostate ai frutti rossi, dolci a base di nocciole o mandorle, cioccolato fondente.
Note di servizio: servire alla temperatura di 6-8°C

FOOD MATCHING

Dry pastries, red fruit tarts, desserts based on hazelnuts or almonds, dark chocolate.
Serving notes: serve at a temperature of 6–8°C

SPEISEEMPFEHLUNG

Trockengebäck, rote Fruchtkuchen, Süßspeisen auf Basis von Haselnüssen oder Mandeln, Zartbitterschokolade.
Serviertemperatur: servieren bei einer Temperatur von 6–8°C



Bracchetto



6-8°C



5,5% vol



750 ml